

РЕСТОРАН  
БЕЛУГА



Российская гастрономия и понятие «российский деликатес» вышли далеко за пределы сложившихся стереотипов о традиционных продуктах и блюдах. Сегодня они примеряют на себя ультрамодные мировые тренды, при этом отдавая дань уважения национальному наследию. Именно такой истинные гурманы могут попробовать современную Россию в ресторане «Белуга».

География меню соответствует масштабам огромной страны. Гостей ждут полтора десятка видов икры по самой низкой в РФ цене, богатейшая коллекция водки и шампанских вин.

В первые полгода после открытия ресторан стал местом притяжения для столичных знатоков высокой кухни. В 2021 году ресторан был отмечен звездой Michelin, ежегодно входит в списки самых популярных заведений Москвы по версии многих авторитетных изданий.

---

ШЕФ-ПОВАР  
РОМАН ЧИСТОВ

Роман Чистов – представитель современной русской школы поваров. С 2025 года возглавляет кухню ресторана «Белуга».

Авторский стиль Романа сочетает в себе использование традиционных техник приготовления и обращение к старорусской кухне с применением сезонных локальных ингредиентов.



Премиальный сервис и партнёр  
группы Рестораны Раппопорта

Цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и банковские карты: (Мир, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

Данный материал является информационным. Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя.

### ИВАН СУСАНИН °

16 130

Сет «Иван Сусанин» — это история шеф-повара и его родного региона, рассказанная через продукты, легенды и героев Костромского края.

В десяти подачах сета оживают истории про льняные мануфактуры, костромские сыры, царскую рыбу и небольшой город Кологрив, знаменитый своими гусями.

Шеф-сомелье «Белуги» Алексей Завёрткин подобрал для дегустационного сета сопровождение исключительно из российских вин, виртуозно реализовав идею использовать в сочетании с блюдами только один сорт винограда и показать весь спектр его стилей, от свежих и очень сдержанных вин с выраженной минеральной составляющей до насыщенных, с нотами тропических фруктов и сильным влиянием дуба.

- **Медовуха и раки**

домашняя медовуха, раковые шейки, визига

- **Ледник**

копчёный лещ, мочёные яблоки, сметана, хрен

- **Волжская путина**

осетрина, лесные грибы, горошек

- **Костромское золото**

сыр, красная смородина, ряженка

- **Сухая уха, навар из петуха**

жимчики, колбаса из осетра, икра щуки

- **Кологривский гусь**

гусь, крыжовник, ель

- **Рыба царская с брусникой**

стерлядь, берблан, хрустальная трава

- **Векошник с олениной**

олень, вишня, ботва

- **Варенец и «тюпочка»**

лосиное молоко, чёрная смородина, варенец

- **Тропа Сусанина**

цветы, сморчки, шоколад

### ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ °

9 000

---

° На данный раздел скидки не распространяются.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом при бронировании.

Сет доступен к заказу ежедневно в 19:00. Подача сета осуществляется только по предварительному заказу не позднее, чем за 24 часа, и при наличии предварительной оплаты в размере 50% от стоимости сета. При отмене предварительного заказа на сет «Иван Сусанин» менее чем за 24 часа до запланированного времени визита, внесённая предварительная оплата не возвращается.

Осуществляя предварительный заказ дегустационного сета «Иван Сусанин», гость подтверждает свою осведомленность о том, что закупка продуктов для приготовления указанных блюд производится индивидуально по каждому предварительному заказу на сумму внесенной гостем предоплаты, в связи с чем при несвоевременной отмене предварительного заказа или неявке гостя возврат денежных средств в размере предоплаты не производится на основании статьи 32 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».

## ИКРА<sup>o</sup>

\* Дегустационная порция  
/ 25 гр      / 50 гр      / 100 гр

|                                                                                    |        |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Осетровая классическая                                                             | 2 280  | 3 850  | 7 700  |
| Осетровая «серая»                                                                  | 5 050  | 8 950  | 17 900 |
| Осетровая малосольная                                                              | 3 700  | 7 100  | 14 200 |
| «Русского» осетра                                                                  | 3 950  | 7 600  | 15 200 |
| Ленского осетра                                                                    | 5 950  | 11 600 | 23 200 |
| Паюсная прессованная                                                               | 4 450  | 7 850  | 15 700 |
| Паюсная осетровая «астраханка»                                                     | 4 800  | 8 400  | 16 800 |
| Стерляжья астраханская                                                             | 3 500  | 6 700  | 13 400 |
| Стерляжья волгореченская                                                           | 4 250  | 8 200  | 16 400 |
| Севрюжья малосольная                                                               | 4 250  | 8 200  | 16 400 |
| Альбиноса                                                                          | 6 800  | 13 300 | 26 600 |
| Калуги                                                                             | 4 800  | 8 400  | 16 800 |
| Белужья чёрный жемчуг                                                              | 5 400  | 10 500 | 21 000 |
| Белужья империал                                                                   | 6 800  | 13 300 | 26 600 |
| Белужья астраханская                                                               | 11 700 | 23 100 | 46 200 |
| Форели                                                                             | 770    | 1 240  | 2 480  |
| Горбуши                                                                            | 750    | 1 200  | 2 400  |
| Кеты                                                                               | 830    | 1 360  | 2 720  |
| Щучья                                                                              | 710    | 1 120  | 2 240  |
| Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры<br>на двоих (осётр, севрюга, стерлядь) |        |        | 18 400 |

## К ИКРЕ

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Блины пшеничные тонкие | 420          |
| Блины солодовые        | 470          |
| Блины безглютеновые    | 470          |
| Мини-оладьи            | 420          |
| Огурцы луховицкие      | / 100 гр 420 |

\* Дегустационная порция подается по Вашему выбору со стопкой водки Beluga или холодным черным чаем с лимоном.

o На данный раздел скидки не распространяются.

## ЗАВТРАК БУРЛАКА<sup>о</sup>

88 000

Икра осетровая // 1кг

Водка «Белуга Голд Лайн» // 1л или  
Российское игристое вино Тет де Шеваль Брют 1,5 л

Пшеничная бриошь, вымоченная в креме

Калёные яйца с дальневосточным гребешком  
и цитрусовой сметаной

Перепелиные яйца, приготовленные в луковой шелухе

Оладушки

Огурцы малосольные да огурцы белые бочковые

Рассольные белые лесные грибы с маринованным луком

Пампушки с «икрой томатов» и подкопчённой уткой

Жимчики

Икряники

Бородинские гренки с осетриной домашнего копчения

Домашние консервы из белуги в томатном соусе

Паштет из подкопчённого леща

Балтийская килька в маринаде

Взбитое сливочное масло с костромской солью

Подкопчённая сметана с маслом из петрушки

Пироги с солёным бочковым огурцом,  
с уткой и картофелем, с осетром и визигой

Картофельные ленты с молодым сливочным сыром

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

---

<sup>о</sup> На данный раздел скидки не распространяются.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

«Завтрак бурлака» подаётся ежедневно с 13:00 до 22:00. Количество сетов «Завтрак бурлака» в день ограничено. Пожалуйста, сообщите нам о своём намерении заказать «Завтрак бурлака» при совершении бронирования, в ином случае ресторан не может гарантировать возможность предоставления сета в момент визита.

После 19:00 подача «Завтрака бурлака» осуществляется только по предварительному заказу. Для подтверждения бронирования сета «Завтрак бурлака» необходимо внести предварительную оплату в размере 8 000 рублей. При отмене предварительного заказа на «Завтрак бурлака» менее чем за 2 часа до запланированного времени визита, внесённая предварительная оплата не возвращается.

Осуществляя предварительный заказ дегустационного сета «Завтрак бурлака», гость подтверждает свою осведомленность о том, что закупка продуктов для приготовления указанных блюд производится индивидуально по каждому предварительному заказу на сумму внесенной гостем предоплаты, в связи с чем при несвоевременной отмене предварительного заказа или неявке гостя возврат денежных средств в размере предоплаты не производится на основании статьи 32 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».

## ЗАКУСКИ

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Устрицы (Япония)                                                            | / 1 шт 890 |
| Мурманский морской ёж                                                       | 490        |
| Бутерброд на чёрном хлебе с боттаргой из кефали                             | 1 690      |
| «Простой» бутерброд с чёрной икрой                                          | 3 490      |
| Сугудай из муксуна, яблочный снег,<br>соус из пряных томатов                | 1 950      |
| Дальневосточный гребешок, соевая эмульсия,<br>чипс из кукурузы, икра калуги | 3 390      |
| Маринованная осетрина, молодой сыр, икра сига                               | 1 950      |
| Молодые овощи, крем из козьего сыра, паюсная икра                           | 2 340      |
| Тартар из филе бычка, тёплые жимчики                                        | 1 950      |
| Ростбиф, икра из белых грибов, горчица                                      | 2 950      |
| Кольраби с опятами, аджика из крапивы, щавель                               | 890        |
| Краснодарские томаты, соус из пахты, вяленый гусь                           | 1 250      |
| Паштет из куриной печени, желе из сидра, полбяные чипсы                     | 1 150      |
| Мясные деликатесы (кабан, гусь, марал, медведь)                             | 2 390      |

---

## САЛАТЫ

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Салат с жареным кострцом, свекольные листья, томаты                            | 1 850 |
| Оливье из печёных овощей, камчатский краб,<br>домашний майонез со сладким чили | 2 990 |
| Салат мимоза с осетриной, желе из ухи                                          | 1 690 |
| Зелёный салат, страчателла, южные сморчки, щавель, мелисса                     | 1 750 |
| Камчатский краб, рубленый авокадо, арбузная редька                             | 3 550 |
| Салат из свежих овощей, ялтинский лук, ароматное масло                         | 1 450 |

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты,  
пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Сало из клыкача                 | 1 200 |
| Форель слабой соли в белом вине | 1 750 |
| Сибирский муксун                | 1 870 |
| Севрюга горячего копчения       | 2 250 |
| Палтус холодного копчения       | 2 750 |

---

## СОЛЕНЬЯ

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Огурцы малосольные       | 650   |
| Помидоры малосольные     | 650   |
| Капуста квашеная         | 650   |
| Опята / маслята солёные  | 990   |
| Белые грибы маринованные | 1 550 |
| Грузди в сметане         | 1 650 |

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Вареники с костромским сыром, вяленая груша                                       | 1 190 |
| Белая спаржа, камчатский краб, зелёный горошек                                    | 3 500 |
| Кулебяка с муссом из чёрной трески, камчатским крабом, икрой форели               | 2 450 |
| Морской гребешок, толокно, пюре из кукурузы, цитрусовый берблан                   | 2 450 |
| Пельмени с волжской копчёной щукой и фуа-гра, щучья икра, бульон из сена и грибов | 2 620 |
| Блины с морской капустой, белуга, белые грузди                                    | 1 950 |
| Тельное из щуки, ялтинский лук, щучья икра                                        | 1 450 |
| Зелёная спаржа, мидии, чипсы из кукурузы                                          | 1 750 |

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## СУПЫ

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Губница с лесными грибами, полба, копчёная сметана             | 1 300 |
| Уха из осетровых, кнели из форели, судак                       | 2 450 |
| Борщ с уткой, чёрный чеснок, пампушки                          | 1 190 |
| Щи костромские «похмельные» с телятиной, печёный картофель     | 1 190 |
| Окрошка на свекольном квасе, колбаса из осетра, сезонные овощи | 1 620 |

---

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

|                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------|----------------|
| Камчатский краб, кислая полба, мочёная брусника              | 4 100          |
| Волжский сом, фенхель, брокколини, соус из черемши           | 1 950          |
| Котлета из волжского судака, соус из белого вина, щучья икра | 2 450          |
| Мурманская форель, сельдерей, фенхель                        | 2 650          |
| Палтус в солоде, спаржа, бородинская каша                    | 3 550          |
| Стерлядь, запечённая в соли с абхазскими лимонами            | / 100 гр 1 200 |
| Голубец из белуги, соус из сморчков                          | 2 950          |
| Нижегородская утиная грудка, вишня, пюре из батата           | 1 950          |
| Гусь томлёный, крыжовник, пастернак                          | 1 950          |
| Жаркое из ягнёнка, белые грибы, мочёная брусника             | 2 050          |
| Кострец, жаренный на углях, перечный соус с вяленым маралом  | 2 950          |
| Котлета из медведя, квашеная капуста, мочёная брусника       | 2 750          |

---

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

## ДЕСЕРТЫ

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| «Подсолнух»<br>Халва, абрикос, ароматное масло                                         | 1 150 |
| «Спектр восприятия»<br>Фисташка, халапеньо, вяленый крыжовник                          | 1 100 |
| Яблоки татен, травяное желе, сорбет из крапивы                                         | 950   |
| Кукурузное мороженое, ганаш из пшеницы, пекан                                          | 1 050 |
| Пряничный бисквит, мусс из сгущёнки, цикорий                                           | 950   |
| Прага, осетровая икра, мороженое из сметаны                                            | 2 650 |
| Фисташковая меренга, сливочный крем, малина                                            | 1 350 |
| «Больше, чем мёд»<br>Мороженое из алтайского мёда, медовик,<br>лимонный мусс, медовуха | 950   |
| Яблоко, ель, клубника                                                                  | 950   |
| Морковный торт, чёрные лисички, соус из карельской морошки                             | 950   |
| Творожник, соус из крапивы, маринованная фейхоа                                        | 1 090 |

RESTAURANT

# BELUGA



Modern Russian gastronomy and the term «Russian delicacy» went beyond established stereotypes about traditional products and dishes. Nowadays they are trying the ultra-fashionable trends, but still respect the national heritage. This is the modern Russia that gourmets can taste at the «Beluga» restaurant.

The geography of the menu corresponds with the size of the country. The guest can enjoy 15 kinds of caviar for the lowest price in Russia, the richest collection of vodka and champagne.

In the first 6 months after its opening, the restaurant became a place of attraction for the capital's haute cuisine experts. In 2021 it was awarded with a Michelin star; every year it is one of the most popular places in Moscow according to many respected editions.

---

CHEF

## ROMAN CHISTOV

Roman Chistov is a representative of the modern Russian school of chefs. Since 2025, he has been heading the cuisine of the Beluga restaurant.

Roman's author style combines the use of traditional cooking techniques and an appeal to old Russian cuisine, using seasonal local ingredients



Премиальный сервис и партнёр  
группы Рестораны Раппопорта

All of the prices are in Russian rubles. We accept payments in cash or cards:  
(Mir, VISA, Maestro, Mastercard, UnionPay).

This material is for your information. A menu with description of the food composition and output are available at the customer's desk.

### IVAN SUSANIN °

16 130

The Ivan Susanin set is the story of the chef and his home region conveyed through the products, legends and heroes of the Kostroma Region.

Ten courses reveal stories about linen factories, Kostroma cheeses, Tsar`s fish, and the small town of Kologriv, famous for its geese.

Beluga's head sommelier Alexei Zavertkin selected only Russian wines for the degustation menu pairing, masterfully implementing the idea of using only one grape variety, presenting the full spectrum of its styles, from fresh and very restrained wines with a pronounced mineral component to rich wines with notes of tropical fruits and a strong oak influence.

- **Mead and Crayfish**

homemade mead, crayfish tails, viziga

- **Lednik**

smoked bream, soused apples, sour cream, horseradish

- **Volga Putina**

sturgeon, wild mushrooms, peas

- **Kostroma Gold**

cheese, redcurrants, fermented baked milk

- **Dry Ukha, Rooster Broth**

zhimchiki, sturgeon sausage, pike caviar

- **Kologrivsky Goose**

goose, gooseberry, spruce

- **Tsar`s Fish with Lingonberries**

sterlet, beurre blanc, crystal grass

- **Vekoshnik with Venison**

venison, cherry, green tops

- **Varenets and Tyupochka**

moose milk, blackcurrants, varenets

- **The Susanin Trail**

flowers, morels, chocolate

### WINE PAIRING °

9 000

---

° Discounts do not apply to this section of the menu.

If you have any allergies, please inform your waiter.

The degustation menu is available to order every day at 7 p.m. 24-hour advance booking and 50% prepayment is required. The prepayment will not be refunded for the orders cancelled less than 24 hours before the scheduled time of the visit.

By pre-ordering the «Ivan Susanin» degustation menu, the guest acknowledges that the ingredients for preparing the dishes will be purchased individually for each pre-order, up to the amount of the prepayment. Therefore, in the event of a late cancellation of the pre-order or a no-show, the prepayment will not be refunded, in accordance with Article 32 of the Law of the Russian Federation of February 7, 1992, No. 2300-1 «On the Protection of Consumer Rights».

## CAVIAR<sup>o</sup>

|                                                                                                               | * Tasting<br>serving | Serving | Double<br>serving |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-------------------|
| Classic sturgeon caviar                                                                                       | 2 280                | 3 850   | 7 700             |
| Sturgeon «grey» caviar                                                                                        | 5 050                | 8 950   | 17 900            |
| Unpasteurized lightly salted sturgeon caviar                                                                  | 3 700                | 7 100   | 14 200            |
| «Russian» sturgeon caviar                                                                                     | 3 950                | 7 600   | 15 200            |
| Sturgeon caviar from Lena river                                                                               | 5 950                | 11 600  | 23 200            |
| Sturgeon pressed caviar                                                                                       | 4 450                | 7 850   | 15 700            |
| Pressed osetra caviar «Astrakhanka»                                                                           | 4 800                | 8 400   | 16 800            |
| Astrakhanskaya sterlet caviar                                                                                 | 3 500                | 6 700   | 13 400            |
| Volgorechenskaya sterlet caviar                                                                               | 4 250                | 8 200   | 16 400            |
| Sevruga lightly salted caviar                                                                                 | 4 250                | 8 200   | 16 400            |
| Albino caviar                                                                                                 | 6 800                | 13 300  | 26 600            |
| Kaluga caviar                                                                                                 | 4 800                | 8 400   | 16 800            |
| Beluga black pearl caviar                                                                                     | 5 400                | 10 500  | 21 000            |
| Beluga caviar «Imperial»                                                                                      | 6 800                | 13 300  | 26 600            |
| Astrakhan Beluga caviar                                                                                       | 11 700               | 23 100  | 46 200            |
| Trout caviar                                                                                                  | 770                  | 1 240   | 2 480             |
| Pink salmon caviar                                                                                            | 750                  | 1 200   | 2 400             |
| Chum salmon caviar                                                                                            | 830                  | 1 360   | 2 720             |
| Pike caviar                                                                                                   | 710                  | 1120    | 2 240             |
| Tasting set of three varieties of caviar for two persons<br>(sturgeon caviar, sevruga caviar, sterlet caviar) |                      |         | 18 400            |

## WITH CAVIAR

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Wheat crepes          | 420         |
| Malted crepes         | 470         |
| Gluten-free crepes    | 470         |
| Mini-pancakes         | 420         |
| Lukhovitsky cucumbers | / 100 g 420 |

\* «Silver spoon» (25 g) of any kind of caviar is served with  
Beluga vodka shot or lemon ice tea.

<sup>o</sup> Discounts do not apply to this section of the menu.

# BARGEMAN'S BREAKFAST<sup>o</sup>

88 000

Sturgeon caviar // 1 kg

«Beluga Gold Line» vodka // 1L or  
Russian sparkling wine Tête de Cheval Brut 1.5L

Wheat brioche soaked in cream

Roasted egg with Far Eastern scallop  
and «citrus sour cream»

Quail eggs cooked in onion skins

Pancakes

Lightly salted cucumbers, white barrel cucumbers

Brined white forest mushrooms with pickled onion

Pampushki with «tomato caviar» and smoked duck

Zhimchiki

Ikryannik

Pumpernickel croutons with home-smoked sturgeon

Homemade «canned» beluga in tomato sauce

Smoked bream pâté

Marinated Baltic sprat

Whipped butter with Kostroma salt

Smoked sour cream with parsley butter

Pies with salted barrel cucumber,  
duck, potato, sturgeon and visiga

Potato strips with fresh cream cheese

Boiled potatoes with melted butter and dill

---

<sup>o</sup> Discounts do not apply to this section of the menu.

If you have any allergies, please inform your waiter.

The «Bargeman's Breakfast» menu is available to order daily from 1 p.m. to 10 p.m. The number of «Bargeman's Breakfast» sets available per day is limited. Please notify us of your intention to order the «Bargeman's Breakfast» when making your reservation; otherwise, the restaurant cannot guarantee the set will be available.

After 7:00 PM, the «Bargeman's Breakfast» is available by reservation only. A prepayment of 8,000 rubles is required to confirm your reservation. The prepayment will not be refunded for the orders cancelled less than 2 hours before the scheduled time of the visit.

By pre-ordering the «Bargeman's Breakfast» menu, the guest acknowledges that the ingredients for preparing the dishes will be purchased individually for each pre-order, up to the amount of the prepayment. Therefore, in the event of a late cancellation of the pre-order or a no-show, the prepayment will not be refunded, in accordance with Article 32 of the Law of the Russian Federation of February 7, 1992, No. 2300-1 «On the Protection of Consumer Rights».

## STARTERS

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| Oysters (Japan)                                                | / 1 pc 890 |
| Murmansk sea urchin                                            | 490        |
| Brown bread sandwich with mullet bottarga                      | 1 690      |
| Bread with black caviar                                        | 3 490      |
| Muksun sugudai, apple snow, spicy tomato sauce                 | 1 950      |
| Far Eastern scallop in soy emulsion, corn chips, Kaluga caviar | 3 390      |
| Marinated sturgeon, fresh cheese, whitefish caviar             | 1 950      |
| Fresh vegetables, goat cheese cream, pressed caviar            | 2 340      |
| Beef fillet tartare, warm zhymchiki                            | 1 950      |
| Roast beef, porcini mushrooms caviar, mustard                  | 2 950      |
| Kohlrabi with honey mushrooms, nettle adzhika, sorrel          | 890        |
| Krasnodar tomatoes, buttermilk sauce, cured goose              | 1 250      |
| Chicken liver pate, cider jelly, spelt chips                   | 1 150      |
| Meat delicacies (wild boar, goose, red deer, bear)             | 2 390      |

---

## SALADS

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salad with roasted rump, beetroot leaves, tomatoes                                                           | 1 850 |
| Olivier (Russian salad) from baked vegetables,<br>Kamchatka crab, homemade mayonnaise with sweet chili sauce | 2 990 |
| Mimosa salad with sturgeon, fish soup jelly                                                                  | 1 690 |
| Green salad, stracciatella, south morel mushrooms, sorrel, melissa                                           | 1 750 |
| Kamchatka crab, avocado ciselé, watermelon radish                                                            | 3 550 |
| Fresh vegetables salad, Yalta onion, roasted sunflower seeds oil                                             | 1 450 |

---

If you have any allergies, please inform your waiter.

## SALTED AND SMOKED FISH

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Cured toothfish lard               | 1 200 |
| Lightly salted trout in white wine | 1 750 |
| Siberian muksun                    | 1 870 |
| Hot smoked starry sturgeon         | 2 250 |
| Cold smoked halibut                | 2 750 |

---

## PICKLES

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Pickled cucumbers                         | 650   |
| Pickled tomatoes                          | 650   |
| Fermented cabbage (sauerkraut)            | 650   |
| Honey mushrooms / butter mushrooms salted | 990   |
| Porcini mushrooms marinated               | 1 550 |
| Milk mushrooms in sour cream              | 1 650 |

---

## HOT STARTERS

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kostroma cheese dumplings, dried pear                                                     | 1 190 |
| White asparagus, Kamchatka crab, green peas                                               | 3 500 |
| Kulebyaka with black cod mousse,<br>Kamchatka crab, trout caviar                          | 2 450 |
| Scallop, oatmeal, corn puree, citrus beurre blanc                                         | 2 450 |
| Dumplings with Volzhsky smoked pike and foie gras, pike caviar,<br>hay and mushroom broth | 2 620 |
| Crepes with seaweed, beluga, milk mushrooms                                               | 1 950 |
| Telnoye (chopped pike), Yalta onion, pike caviar                                          | 1 450 |
| Green asparagus, mussels, corn chips                                                      | 1 750 |

---

If you have any allergies, please inform your waiter.

## SOUPS

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gubnitsa with forest mushrooms, spelt and smoked sour cream                   | 1 300 |
| Sturgeon fish soup, trout dumplings, pike perch                               | 2 450 |
| Borscht soup (beet soup) with duck, black garlic and garlic puffs (pampushka) | 1 190 |
| Kostroma «hangover» shchi (cabbage soup) with veal, baked potato              | 1 190 |
| Okroshka with beet kvass, sturgeon sausage, seasonal vegetables               | 1 620 |

---

## MAIN COURSE

|                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| Kamchatka crab, sour spelt, pickled cowberry                 | 4 100         |
| Volga catfish, fennel, broccolini, ramson sauce              | 1 950         |
| Volga pikeperch patty, white wine sauce, pike caviar         | 2 450         |
| Murmansk trout, celery, fennel                               | 2 650         |
| Halibut with malt, asparagus, Borodinsky porridge            | 3 550         |
| Sterlet baked in salt with Abkhazian lemons                  | / 100 g 1 200 |
| Cabbage roll with beluga, morel sauce                        | 2 950         |
| Nizhny Novgorod duck breast, sour cherry, sweet potato puree | 1 950         |
| Slow cooked goose, gooseberry, parsnip                       | 1 950         |
| Lamb roast, porcini mushrooms, soaked lingonberries          | 2 050         |
| Grilled rump steak with pepper and dried morel sauce         | 2 950         |
| Bear meat patty, sauerkraut, sour cowberry                   | 2 750         |

---

If you have any allergies, please inform your waiter.

## DESSERTS

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| «Sunflower»<br>Halva, apricot, roasted sunflower seeds oil                      | 1 150 |
| «Spectrum of Perception»<br>Pistachio, jalapeno, dried gooseberry               | 1 100 |
| Tatin apples, herbal jelly, nettle sorbet                                       | 950   |
| Corn ice-cream, wheat ganache, pecan nut                                        | 1 050 |
| Gingerbread sponge cake, condensed milk mousse, chicory                         | 950   |
| Prague cake, sturgeon caviar, sour cream ice cream                              | 2 650 |
| Pistachio meringue, cream cheese, raspberry                                     | 1 350 |
| «More than honey»<br>Ice cream with Altai honey, honey cake, lemon mousse, mead | 950   |
| Apple, spruce, strawberry                                                       | 950   |
| Carrot cake, black chanterelles, Karelian cloudberry sauce                      | 950   |
| Cheesecake, nettle sauce, marinated feijoa                                      | 1 090 |